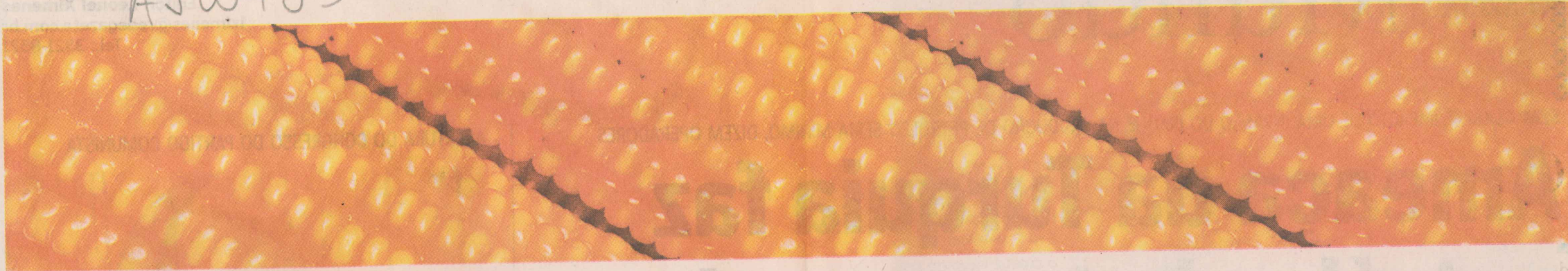


AJ00485



EM VIANA LANÇAMENTO DA VARIEDADE SERÁ FEITO, HOJE, NA FAZENDA DO INCAPER, ONDE SERÃO DISTRIBUÍDOS 13 MIL QUILOS DO CAPIXABA

# Vem aí um novo milho: mais resistente e nutritivo

Grão batizado de Capixaba 203 rende 5,5 toneladas por hectare de terra

RITA BRIDI  
rbridi@redgazeta.com.br

Uma nova variedade de milho, com alto valor nutritivo e produtividade, resistência às principais pragas e doenças, e possibilidade de aproveitamento das sementes por até três plantios, será disponibilizada, a partir de hoje, para os produtores do Estado. De cor vermelho-alaranjada e textura mais dura, o grão foi batizado de Capixaba Incaper 203.

O nome Capixaba, dado pelos pesquisadores à nova variedade, vem da língua tupi e significa "roça de milho". Além, é claro, de identificar as pessoas nascidas no Espírito Santo.

O Capixaba 203 é resultado de 22 anos de pesquisas desenvolvidas por técnicos do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

per e coordenador dos trabalhos de pesquisa da nova variedade, Romário Gava Ferrão.

**DISTRIBUIÇÃO.** O lançamento da variedade acontece hoje, na Fazenda do Incaper, em Viana. "A data tem um significado especial. Quando se comemora o Dia Mundial da Alimentação, o Incaper disponibiliza para os produtores um alimento de valor nutritivo, de elevada produtividade e resistente às doenças", destaca o secretário estadual de Agricultura, César Colnago.

Para a validação do trabalho desenvolvido na Fazenda Experimental do Incaper, em Sooretama, os técnicos do órgão vão distribuir 13 mil quilos do Capixaba para produtores rurais de 50 municípios, que se tornarão multiplicadores das sementes da variedade.

O compromisso dos produtores é doar o dobro do volume de sementes recebidas para outros agricultores de sua região, informa o presi-

dente do Incaper, Enio Bergoli.

**CUSTO MENOR.** A resistência da nova variedade a pragas e doenças reduz a utilização de defensivos, resultando em menor custo para o produtor e em práticas agrícolas mais saudáveis, explica Ferrão.

Quando iniciou as pesquisas, em 1985, um dos cenários imaginados para a utilização do produto foi o da agricultura familiar e do agroturismo. "Os resultados obtidos indicam que estávamos no caminho certo", destaca o pesquisador.

As qualidades nutritivas do milho, potencializadas na nova variedade, segundo Colnago, ampliam a importância do produto como alimento humano que é muito consumido no Estado.

O Capixaba é mais uma contribuição da ciência e tecnologia capixaba para a produção de alimentos saudáveis. "O novo milho é uma síntese do que queremos da agricultura neste terceiro milênio", ressalta Bergoli.



## Agenda

### Curso de Vaqueiro

- Data: 18 a 20 de outubro
- Local: Pedra Menina, em Dorcas do Rio Preto
- Tel: (28) 3559.1442

### Curso de Preparação Básica e Culinária do Café

- Data: 18 e 19 de outubro
- Local: Fazenda Experimental do Incaper, em Venda Nova do Imigrante
- Tel: (28) 3547.1245

### III Festa do Clube do Cavalo e II Torneio Leiteiro

- Data: 18 a 21 de outubro
- Local: Clube do Cavalo, em Rio Novo do Sul
- Tel: (28) 3533.1213

### Excursão com Produtores de Cacau do Município de Aracruz

- Data: 19 de outubro
- Local: Ceplac, em Linhares
- Tel: (27) 3296.4074

### Curso sobre Café Conilon

- Período: 19 de outubro
- Local: Fazenda do Incaper, Pacotuba, em Cachoeiro de Itapemirim
- Tel: (28) 3155.5004/5005

### Encontro dos Produtores

- Data: 20 de outubro

Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

Além do valor nutritivo, muito acima da média do milho produzido no país, a elevada produtividade chamou a atenção dos pesquisadores. No Estado, a média por hectare é de 2,3 toneladas, enquanto que a produtividade do Capixaba é de 5,5 toneladas por hectare, um incremento de 139%.

Os produtores que seguirem as recomendações técnicas poderão alcançar essa produtividade, explica o pesquisador do Inca-

O compromisso dos produtores com o dobro do volume de sementes recebidas para outros agricultores de sua região, informa o presi-

milho é uma síntese do que queremos da agricultura neste terceiro milênio”, ressalta Bergoli.

#### VALOR NUTRICIONAL

Comparado aos demais tipos de milho, o Capixaba tem:

**48%** mais caloria

**30%** mais proteína

**50%** mais fósforo

**45%** mais óleo

**367%** mais cálcio



**ORGULHO.** O pesquisador Romário Ferrão mostra o novo milho a César Colnago, secretário estadual de Agricultura, e a Enio Bergoli, presidente do Incaper. FOTO: DIVULGAÇÃO



“O milho Capixaba é muito bom e rende mais. A mesma quantidade de fubá dá mais polenta. A polenta é mais bonita, mais amarelinha, com mais liga e, na fritura, fica mais crocante”

**MARIA ILDA FRANCISCHETTO CALIMAN**  
Fazenda Saúde, Venda Nova do Imigrante

#### Encontro dos Produtores

- Data: 20 de outubro
- Local: Ginásio Poliesportivo da Escola “Prof<sup>ª</sup> Aldy Soares Merçon Vargas”, em Conceição do Castelo
- Tel: (28) 3547.1245

#### 4º Módulo do Curso de Capacitação para Agricultores Familiares em Cafeicultura

- Data: 22 de outubro
- Local: Figueira, em Ibitirama
- Tel: (28) 3569.1351

#### Curso de Inseminação Artificial

- Data: 22 a 26 de outubro
- Local: Fazenda do Incaper, Pacotuba, em Cachoeiro de Itapemirim
- Tel: (28) 3522.1275/0034

#### Excursão da Associação de Mulheres de Venda Nova do Imigrante a Anchieta

- Data: 23 de outubro
- Local: Córrego da Prata, em Anchieta
- Tel: (28) 3546.1277

#### Curso sobre Pães e Biscoitos para

## SOBRE O GRÃO

■ Uma das culturas mais antigas do planeta, o milho é cultivado há mais de 7,3 mil anos. É, juntamente com o arroz e o trigo, um dos cereais mais consumidos no mundo.

■ É usado na alimentação de humanos, animais e aves e na produção de etanol. Na indústria farmacêutica, está presen-

te na composição de 85 diferentes tipos de antibióticos.

■ A produção brasileira é de cerca de 53 milhões de toneladas. No Espírito Santo a produção anual é de 92 mil toneladas. As lavouras ocupam 40 mil hectares e envolvem 20 mil produtores, a maioria de base familiar.

■ Dois tipos de cultivares de milho estão disponíveis no mercado. Os híbridos e as variedades melhoradas. Os híbridos são mais indicados aos plantios tecnificados. As variedades são mais indicadas aos produtores não tecnificados.

■ Após 22 anos de pesquisas

e melhoramento genético, em parceria com o Embrapa, pesquisadores do Incaper conseguiram uma nova variedade de milho, batizada de Capixaba 203.

■ De alto valor nutritivo, resistência às principais pragas e doenças, elevada produtividade, a nova variedade é indica-

da para o sistema de produção familiar. O aproveitamento das sementes pode ser feito em até três plantios.

■ O nome escolhido para identificar a nova variedade, de cor vermelho-alaranjada, é uma homenagem ao "Capixaba" que, na língua tupi, significa "roça de milho".

## Biscoitos para Agricultoras Familiares

■ *Data: 23 a 25 de outubro*

■ *Local: São José do Caparaão, em Ibitirama*

■ *Tel: (28) 3569.1351*

## Curso sobre Capacitação em Fruticultura

■ *Data: 23 a 25 de outubro*

■ *Local: Unidade de Treinamento do Pronaf, em Vila Pavão*

■ *Tel: (27) 3753.1032/1157*

